

Hovězí polévka z mletého masa s nudlemi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

636 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **81 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-polevka-z-mleteho-masa-s-nudlemi>

Příprava

Mleté maso zalijeme studenou vodou a rozmícháme. Přidáme sůl, libeček a kuličky pepře. Uvedeme do varu, přiklopíme poklicí a na mírném plameni vaříme asi 45 minut. Potom přidáme mraženou zeleninu, bujón a vaříme do změknutí zeleniny. Nudle uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě s trochou oleje. Do uvařené polévky dáme nakrájenou pažitku, dosolíme a odstavíme. Polévku rozdělíme do talířů a doplníme nudlemi.

Ingredience

- 350 g mletého hovězího masa
- 2 l vody
- sůl
- kousek libečku
- 4 kuličky pepře
- 150 g mražené zeleninové směsi
- 1 kostka hovězího bujónu
- vlasové nudle

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

